CombiSteel

CATERING EQUIPMENT

INSTALLATION, OPERATION AND SERVICE MANUAL GF SERIES OF GAS FRYER 7455.0975

WARNINGS

	IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE INJURY OR DEATH. THE INSTRUCTION MANUAL MUST BE READ CAREFULLY BEFORE INSTALLING, OPERATING OR SERVICING THIS EQUIPMENT
	TO BE INSTALLED ONLY BY AN AUTHORISED PERSON IN ACCORDANCE WITH LOCAL AUTHORITY, GAS, ELECTRICITY, ANY APPLICABLE STATUTORY REGULATIONS AND MANUFACTURER REQUIREMENTS.
	THIS EQUIPMENT IS DESIGNED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES AND WILL GENERATE SIGNIFICANT HEAT. IT SHALL BE USED BY A QUALIFIED PEOPLE. HOT SURFACES WILL CAUSE BURNS. A HAZARD AND RISK ASSESSMENT MUST BE UNDERTAKEN BY OWNERS AND ALL OPERATORS MADE AWARE OF THESE.

	DO NOT STORE OR USE FLAMMABLE LIQUIDS NEAR THIS APPLIANCE. THE PARTS WHICH HAVE BEEN PROTECTED BY THE MANUFACTURER OR HIS AGENT SHALL NOT BE ADJUSTED BY THE USER.

	DO NOT SPRAY AEROSOLS NEAR THIS APPLIANCE WHILE IT IS IN OPERATION.

	INSTALLATION CLEARANCES AS SPECIFIED MUST BE OBSERVED.

	IF YOU SMELL GAS, TURN THE UNIT OFF AND THE MAIN GAS SUPPLY VALVE TO THE UNIT. CONTACT YOUR GAS SUPPLIER OR AN AUTHORISED PERSON.

	BEFORE TURNING ON THE MAIN GAS SUPPLY, CHECK THE UNIT TO BE CERTAIN THAT ALL THE VALVES ARE IN THE “OFF” POSITION.

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE

REFERENCE AND REFERENCE BY ALL OPERATORS.

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION....4
GENERAL....4
WARRANTY....4
GENERAL INFORMATION....5
INSPECTION....5
OPERATOR MANUAL....5
INSTALLATION....5
GAS CONNECTION....5
GAS PRESSURE....5
COMMISSIONING....6
SPECIFICATIONS....6
INSTALLATION....6
Appliance specification....8
TEST POINT PRESSURE....8
VENTILATION AND AIR SUPPLY....8
DIMENSIONS....9
ACCESSORIES....9
OPERATING INSTRUCTIONS....10
LIGHTING INSTRUCTIONS....10
IGNITION PROCEDURE....11
OPERATOR MAINTENANCE....14
CLEANING STAINLESS STEEL....14
SERVICE....15
RECOMMENDED SERVICE....15
BURNER ADJUSTMENTS....16
SPARE PARTS....17
TROUBLESHOOTING....18
Exploded view of GF4....19
Exploded view of GF3....21

INTRODUCTION

GENERAL

The gas fuelled fryer is designed for commercial catering purposes and incorporates a wide range of features to benefit the customer.

WARRANTY

This product's warranty is subject to the terms of local distributor in your own country and is subject to the correct installation, operation, maintenance and care of the equipment.

Warranty does not extend to:

- Damages caused in shipment
- Damage as a result of incorrect installation.
- Damage as a result of incorrect operation
- Damages caused by unauthorised service and use of non original parts
- Gas supply issues to the equipment
- Failure resulting from improper maintenance.
- Failure as a result of tampering with, removal of, or changing any preset control or safety device

For all warranty work, authorized service and genuine and authorized spare parts, please contact your local dealer

Please ensure you quote the Model and Serial Number of the unit. The Model and Serial Number of the unit on the data plate. Please provide this information for after sales service

GENERAL INFORMATION

INSPECTION

Please inspect the unit on receipt. If the unit is damaged, contact the carrier immediately and file a damage claim with them. Save all packing materials when filing a claim. Freight damage claims are the responsibility of the purchaser and are not covered under warranty.

OPERATOR MANUAL

This manual contains important information for your safety and the installation, operation, maintenance and service of this equipment. Please read the manual carefully and ensure all operators of the equipment are aware of the contents and safety requirements.

Warning: You must assess all hazards and risks associated with the operation of the equipment in your environment and advise all operators of these.

INSTALLATION

This equipment must be installed by an authorized person in accordance with local authority, gas, electricity, any applicable statutory regulations and manufacturer requirements.

GAS CONNECTION

The appliance must be connected by an authorized person to the gas type specified on the unit. The gas type is shown adjacent to the gas connection point on the rear panel and on the data plate. **Connect to and use only the correct type of gas.**

GAS PRESSURE

The authorized person installing this equipment must ensure that the gas operating pressure is the same as shown on the data plate and that there is sufficient gas volume.

COMMISSIONING

The authorized person installing this equipment must commission the equipment in accordance with local gas safety regulations - gas leakage, operational checking, adjustments and instructing the owner on use of the equipment are prescribed requirements.

SPECIFICATIONS

INSTALLATION

	THIS EQUIPMENT MUST BE INSTALLED BY AN AUTHORIZED PERSON IN ACCORDANCE WITH LOCAL AUTHORITY, GAS, ELECTRICITY, ANY APPLICABLE STATUTORY REGULATIONS AND MANUFACTURER REQUIREMENTS.

NOTE: INSTALLATION IS THE RESPONSIBILITY OF THE OWNER

Gas Inlet Connection: 1/2” BSP Female.

Gas Connection Point: The gas connection point is located at the rear of the unit
Details are shown in the drawings at the rear of this manual.

Gas Connection: The appliance must be connected by an authorized person to the gas type specified on the unit. The gas type is shown adjacent to the gas connection point on the rear panel and on the data plate. **Connect to and use only the correct type of gas.**

The authorized person installing this equipment must comply with local gas safety standard. Prescribed requirements include, commission the equipment, gas leakage testing, operational checking and adjustments.

All units are tested and adjusted at the factory; however, all burners and pilots must be checked at the installed location and adjusted as necessary.

Data Plate: The data plate is located at the rear of the fryer

Installation Clearances: The MINIMUM clearance from combustible surfaces is;

Sides 150 mm, and

Rear 50mm

Adequate clearance must also be provided for service.

Levelling: To adjust the legs to level the unit to the floor and/or to slightly adjust the height of the unit, raise the front of the unit and adjust the legs (ensure safe work practices). Similarly, raise the back of the unit and adjust the legs. **DO NOT LAY THE UNIT ON ITS BACK. ENSURE THE UNIT IS LEVEL.**

Appliance specification

Product name	Gas Fryer	**Type of appliances**		Type A_1
Gas Category	I_{2H}	I_{2E}	I_{2L}	I_{2E+}
Gas and Supply Pressure	G20 at 20 mbar	G20 at 20 mbar	G25 at 25 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar
Country of Destination	AT, BG, CR, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR and GB	BE, FR	NL	DE, LU, PL
Injector Size	Ø 2.3 mm	Ø 2.3 mm	Ø 2.2 mm	Ø 2.2 mm
Gas Consumption	34kW for GF4 ; 27KW for GF3			

Warning: This appliance shall be installed in conformity with the current regulations and used only in a well-ventilated location. Consult the instructions before installing and using this appliance.

Burner rating of ignition pilot: 750W

Nominal Gas Consumption Table for I_{2H} only (reference only)

BURNER	**Test pressure at gas inlet**	**Test pressure at test point**
GF4	20 mbar	13.5 mbar
GF3	20 mbar	14.7 mbar

Note: The pressure test point is located on the gas manifold (refer below).

TEST POINT PRESSURE

The pressure test point is located on the gas manifold and is accessed by opening the door. The test point pressure is shown in the 'Nominal Gas Consumption Table' above and is set with the burners operating at maximum setting.

VENTILATION AND AIR SUPPLY

All gas burners and pilots require sufficient air to operate. For optimum performance and for your safety, it is ESSENTIAL that the equipment, in the installed position, has the proper air and ventilation and the correct exhaust/canopy and air balance. The correct installation and compliance with all regulatory and other requirements is the responsibility of the purchaser/owner.

Please note that a strong exhaust canopy will create a vacuum if there is insufficient replacement air. The amount of air exhausted must be replaced by an equal amount of air.

Airflow to the appliance must not be blocked or restricted (e.g. large objects should not be placed in front of the appliance). The flue must never be covered or restricted in any way.

DIMENSIONS

* Please note that the outside dimensions of GF3 and GF4 are identical.

* Product dimensions are 393 x 750x 1160 mm

* Packing dimensions are 510 x 820 x 1230 mm

ACCESSORIES

1. Fry baskets @ 2
2. Rack @ 1
3. Oil extension pipe @ 1
4. Clog clearance prod @ 1
5. Operating manual @ 1

OPERATING INSTRUCTIONS

LIGHTING INSTRUCTIONS

	DO NOT OPERATE THE UNIT UNLESS IT HAS BEEN INSTALLED AND COMMISSIONED BY AN AUTHORIZED PERSON.

	BEFORE TURNING ON THE MAIN GAS SUPPLY, CHECK AND ENSURE THAT ALL THE VALVES ARE IN THE "OFF" POSITION.

	THIS EQUIPMENT IS DESIGNED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES AND WILL GENERATE SIGNIFICANT HEAT. HOT SURFACES WILL CAUSE BURNS. A HAZARD AND RISK ASSESSMENT MUST BE UNDERTAKEN BY OWNERS AND ALL OPERATORS MADE AWARE OF THESE.

NOTE: Ensure the gas supply to the equipment is turned ON.

NOTE: For your safety, the valve comes with a flame failure sensing device. If the device does not sense a flame, gas supply to the burner will be cut.

IGNITION PROCEDURE

NOTE: Ensure the gas supply to the equipment is turned ON

1) Starting from the “0” position
2) Press the PILOT ★ position.
3) Manually light the pilot by use of a spark gun or lighter.
4) Continually press the ★ button for 15 seconds. Now when the ★ button is released, the pilot flame should stay alight. If it does not, go back to step (1) and start all over again. When the automatic valve senses that the pilot is alight, the gas flow to the main burner is opened.
5) If the pilot flame cannot be lit after repeated attempts, check out the troubleshooting page of this manual.
6) Turn the knob to setting “1”.
7) Turn the knob to the setting of your desirable temperature. Please refer to the following table.

Setting	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	135	145	160	175	185	195
°F	248	275	293	320	347	365	383

When the oil temperature reaches the desirable temperature (normally at this point of time, the main burner will be temporarily closed), the fryer can be loaded.

Warning:

- Operator must follow the procedure in operating this fryer

- Take particular care when loading the food into the fryer to avoid being scalded by splashing oil.
- Hang the fry basket on the hangar until oil is dripped out.
- Do not overload the fryer basket.

Pilot Standby Position

To turn the main burner off and keep the pilot ON, rotate the knob to “0” position.

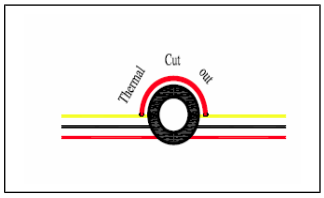
Shut Down/Pilot OFF

- Turn the control knob to “0” position
- Depress the ● knob. Gas supply to both the main burner as well as the pilot burner will be cut off simultaneously.

NOTE: If the pilot flame were accidentally extinguished, the flame failure safety device would operate and cut the gas flow to the main burner. It would then be necessary to re light the pilot by following the above procedure.

- Wait for about 15 seconds for the valve to reset.
- Repeat from step (1) of the IGNITION PROCEDURE

Thermal cut out tripping:



Adding Oil

Caution: Add oil to frypot between the maximum and minimum level.

Caution: Do not use solid oil or solid shortening. Only liquid oil should be used in this fryer

Oil filtering procedure:

1) Turn off the fryer and let it coot down for about 20 minutes
2) Screw in the Oil drain extension pipe (hung on the inside of the door) to the drain valve outlet
3) Make sure that the nozzle end of the oil drain extension pipe faces a oil collector (or an oil filtering cart)

Pull the safety latch of the lever and start turning the lever anticlockwise slowly. **CAUTION: DO NOT TURN THE LEVER TOO FAST. THIS COULD RESULT IN HOT OIL SPLASHING OUT FROM THE DRAIN NOZZLE**

Oil filtering

Oil should be filtered regularly in order to lengthen its usable life span. This will also reduce the operating cost. The following factors all contribute to the shortening of oil life.

← Contact with air
← Carbonated food crumbs and particles.
← Contact with any surface other than stainless steel.
← Contact with seasoning, spices and salt.
Cooking food under a temperature too high

OPERATOR MAINTENANCE

	USE ONLY SUITABLE CHEMICALS AND OBSERVE ALL MANUFACTURER SAFETY REQUIREMENTS FOR SAFE HANDLING AND USE.

Warning: Ensure the appliance is off and the parts are cool to touch.

1) Avoid splashing water onto any parts and piping.
2) Check the piping connections and gas circuitry regularly.
3) Avoid clogging of the flue gas ventilation. Any obstacles in the flue can cause incomplete combustion.
4) Make sure the gas type and pressure conforms to the specification as shown in the data plate

Cleaning must be regular and thorough to ensure safe and efficient operation of the equipment and to prevent flare-up. The amount of usage and the type of products being cooked will largely determine how often complete cleaning is necessary - you must assess this.

To clean the items, use a suitable detergent and warm water and scrubbing brush. Repeated scrubbing will be necessary if deposits are heavy and baked on.

CLEANING STAINLESS STEEL

Regularly wipe the surface with hot water and detergent. Rinse the washed area with a wet sponge and clean water and wipe the area dry to prevent streaking. Follow this process and wash a small area at a time to prevent chemical residue and streaking.

Stainless steel may discolour if overheated. These stains can usually be removed using an appropriate powder/paste. To scrape off heavy deposits of grease and oil, use only wood or plastic tools as necessary.

Note: Never use steel wool to clean stainless steel.

Note: Damage may occur if chemicals not suitable for stainless steel are used.

SERVICE

FOR YOUR SAFETY, ALL SERVICE WORK MUST BE CARRIED OUT BY AN AUTHORISED PERSON AND USE ONLY ORIGINAL SUPPLIED AND SPECIFIED PARTS.

TEST ALL FITTINGS, PIPES AND PIPE CONNECTIONS FOR LEAKS IN ACCORDANCE WITH APPROVED GAS LEAK TEST PROCESSES AND METHODS. DO NOT USE A FLAME.

RECOMMENDED SERVICE

It is recommended that your appliance be serviced by an authorized person every 12 months. This period is for guidance purpose only and may vary based on usage of the equipment and operator care. Prescribed service tasks include;

- Functional test of all components and clean and adjust as necessary.
- Inspect and clean all gas valves and lubricate with an industry approved lubricant.
- Inspect all gas piping.
- Check and adjust specified gas pressures.
- Leak test.
- Full operational, performance and safety test.

BURNER ADJUSTMENTS

Leak Test

1) Ensure that all control valves are in the OFF position.
2) Turn on the main gas supply valve.
3) Light all pilots.
4) Leak test all valves and fittings using approved methods.
5) Correct any leaks as required and re-check.
6) Shut off all valves and set the control knobs to “OFF” position.

Test Point Pressure

The pressure test point is located on the gas manifold. The gas manifold and pressure test point is accessed by opening the fryer door. The test point pressure is shown in the ‘Nominal Gas Consumption Table’ and is set with the burners operating at maximum setting.

Pilot Burner Adjustment

Set all pilots so that the flame envelops the tip of the thermocouple by adjusting the pilot flame adjusting screw on the gas valve - clockwise to decrease, or anti-clockwise to increase.
Service adjustment should not be necessary unless changing the gas valve or performing a gas conversion.

Burner Adjustment

The burner orifices are fixed as specified and cannot be adjusted. The specified gas rate will be achieved if the gas supply pressure and test point pressure is correct.

A distinct blue flame over the entire port area of the burner will be achieved at full rate when the air supply is correct and the injector and burner are properly aligned.

If the flame is yellow and wavy, the cause needs to be established.

WARNING: If you are not competent in performing any service task or require assistance, please contact your local service agent.

SPARE PARTS

A list of major spare part items is shown at the end of this manual.

These parts and all other parts used in the fryer are available from your local dealer.

Warning: Use only genuine spare parts.

Warning: Use of non authorized parts voids warranty and equipment approval.

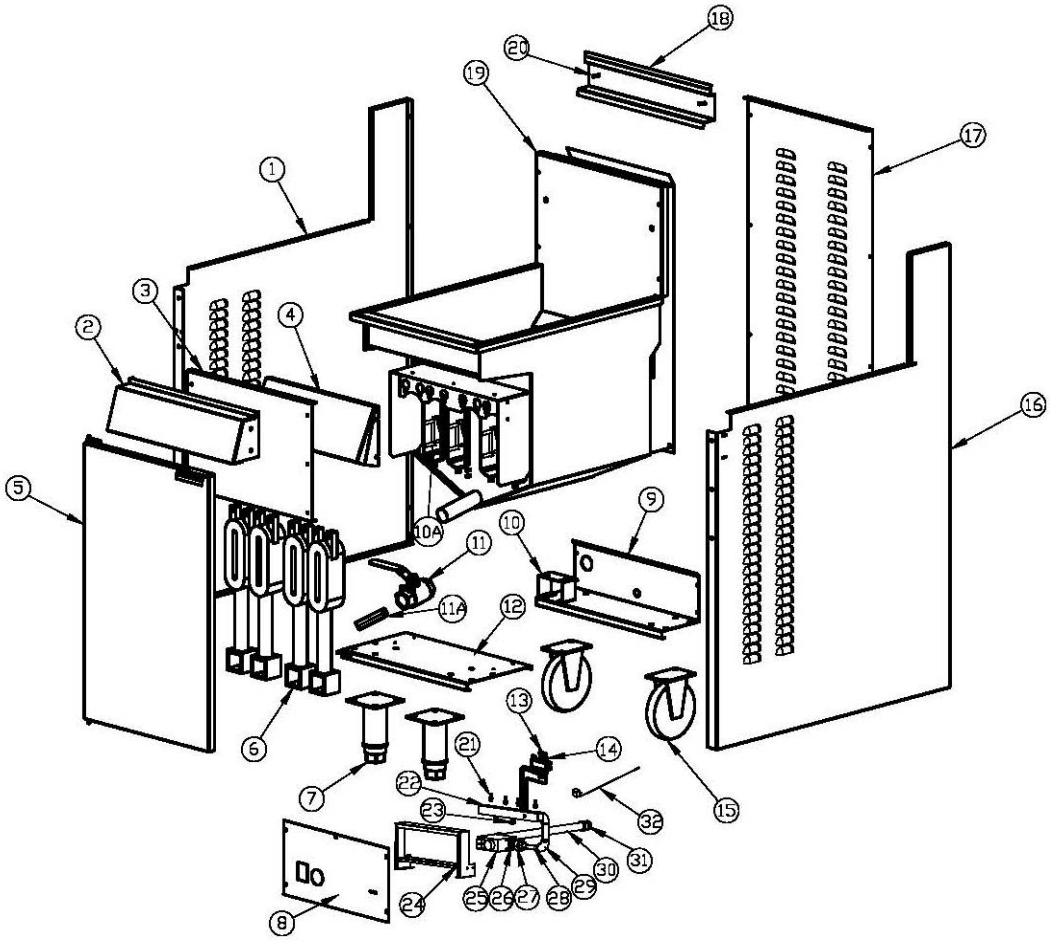
TROUBLE SHOOTING

ALL SERVICE WORK TO BE COMPLETED BY AN AUTHORISED PERSON.

BURNERS

CONDITION	CHECK
Pilot will not light.	Gas supply is on and gas pressure is correct Blocked pilots Pilot adjusting screw
Pilot repeatedly goes out.	Pilot flame size and position Thermocouple Flame safety device
Yellow Burner Flame.	Primary air
Flame lifting off burner ports.	Primary air
‘Popping’ after turning off.	Primary air
Burner flame too large.	Gas pressure
Delayed ignition.	Pilot flame Burner and ports clean Gas pressure
Flame burns back to orifice	Primary air

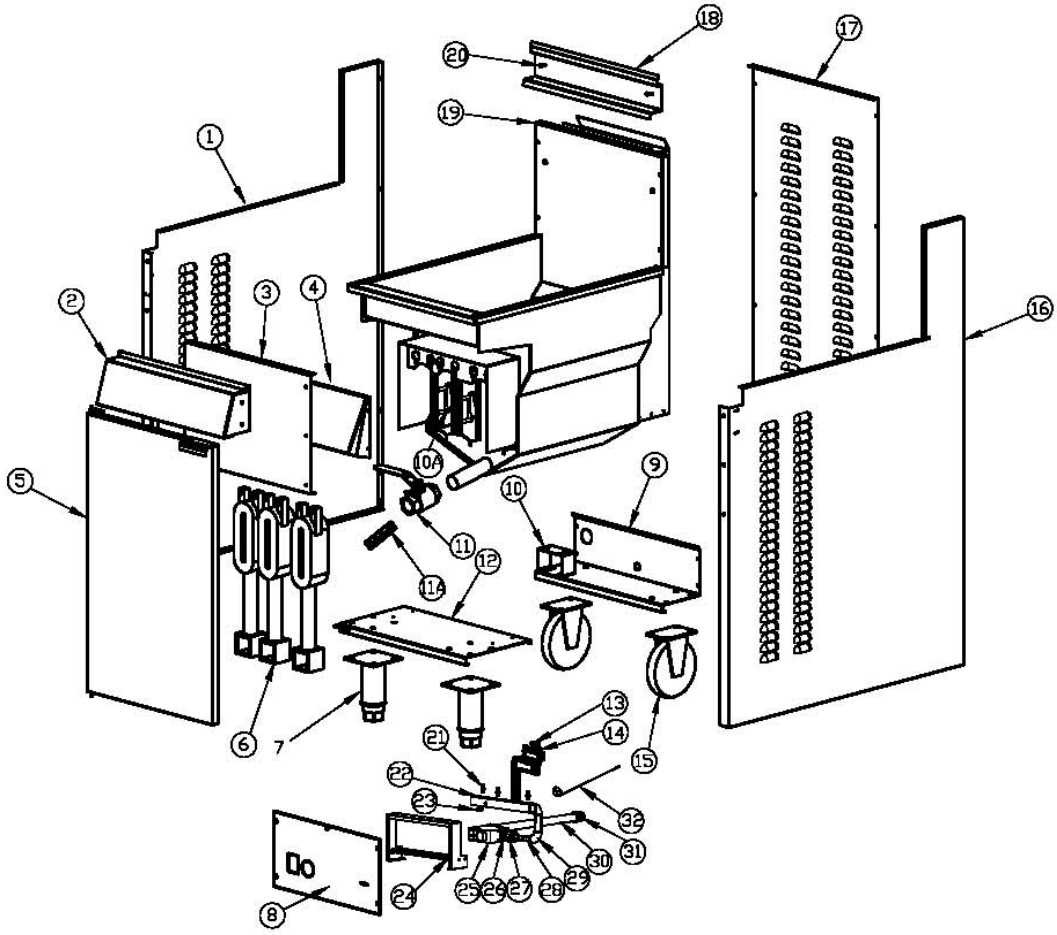
Exploded view of GF4



Bill of Material (GF4)

Item	Description	P/N	Drawing #	Qty
1	Left panel		10113062	1
2	Front panel	S15015	B-GF-GY02	1
3	Shield		10113055	1
4	Front baffle		10113044	1
5	Door	S01097	B-GF-MZJ-01	1
6	Burner	B06181	B-GF-JS-01-11	4
7	Feet	S99002		2
8	Control panel		10113060	1
9	Rear bottom		10113054	1
10	Gas pipe bracket		10113039	1
10A	Internal Baffle		B-JS-GF-01	4
11	Drain valve	B09022		1
11A	Drain pipe	S15029		1
12	Front bottom		10113007	1
13	Pilot	B06362		1
14	Thermocouple	SIT-0.200.015		1
15	Caster	B05080		2
16	Right panel		10113053	1
17	Back		10113014	1
18	Basket hangar		10113029	1
19	Frypot Ass'y	S15013	B-GF4-GYGF4	1
20	Screw	S15012		2
21	Injector	S15002		4
22	Manifold Ass'y		B-GF4C-LJ03	1
23	Pressure test point	B06383		1
24	Manifold support		10113059	1
25	Gas valve	B06330		1
26	Reducer	B11089		1
27	Coupler	B14017		2
28	Gas pipe		B-GF4C-LJ01	1
29	Elbow	B12008		2
30	Gas inlet pipe		B-GF4-LJ01	1
31	Reducer	B11014		1
32	Hi limit	E03040		1

Exploded view of GF3 (7455.0975)



Bill of Material GF3 (7455.0975)

Item	Description	P/N	Drawing #	Qty
1	Left panel		10113062	1
2	Front panel	S15015	B-GF-GY02	1
3	Shield		10113055	1
4	Front baffle		10115013	1
5	Door	S01097	B-GF-MZJ-01	1
6	Burner	B06181	B-GF-JS-01-11	3
7	Feet	S99002		2
8	Control panel	E13155		1
9	Rear bottom		10113054	1
10	Gas pipe bracket		10113039	1
10A	Internal Baffle		B-JS-GF-01	3
11	Drain valve	B09022		1
11A	Drain pipe	S15029		1

12	Front bottom		10113007	1
13	Pilot	B06362		1
14	Thermocouple	SIT-0.200.015		1
15	Caster	B05080		2
16	Right panel		10113053	1
17	Back		10113014	1
18	Basket hangar		10113029	1
19	Frypot Ass'y	S15016	B-GF3-RGGY	1
20	Screw	S15012		2
21	Injector	S15002		3
22	Manifold Ass'y		B-GF4C-LJ03	1
23	Pressure test point	B06383		1
24	Manifold support		10113059	1
25	Gas valve	B06330		1
26	Reducer	B11089		1
27	Coupler	B14017		2
28	Gas pipe		B-GF4C-LJ01	1
29	Elbow	B12008		2
30	Gas inlet pipe		B-GF4-LJ01	1
31	Reducer	B11014		1
32	Hi limit	E03040		1

Notes

CombiSteel

CATERING EQUIPMENT

INSTALLATIE-, BEDIENING- EN SERVICEHANDLEIDING GF GASFRITEUSE 7455.0975

WAARSCHUWINGEN

	ONJUISTE INSTALLATIE, AANPASSING, WIJZIGING, SERVICE OF ONDERHOUD KAN LEIDEN TOT LETSEL OF DOOD. DE HANDLEIDING MOET ZORGVULDIG WORDEN GELEZEN VOORAFGAAND AAN HET INSTALLEREN, BEHEREN OF ONDERHOUD VAN DEZE APPARATUUR
	MAG ALLEEN WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOON OVEREENKOMSTIG DE VOORSCHRIFTEN VAN DE LOKALE AUTORITEITEN, ALLE TOEPASSELIJKE WETTELIJKE VOORSCHRIFTEN T.A.V. GAS EN ELEKTRICITEIT, EN DE VEREISTEN VAN DE FABRIKANT
	DIT APPARAAT IS ONTWORPEN VOOR COMMERCIËLE CATERINGDOELEINDEN EN ZAL AANZIENLIJKE WARMTE GENEREREN. HET APPARAAT MOET WORDEN GEBRUIKT DOOR GEKWALIFICEERDE PERSONEN. HETE OPPERVLAKKEN KUNNEN BRANDWONDEN VEROORZAKEN. DE EIGENAREN MOETEN EEN GEVAREN- EN RISICO-ANALYSE UITVOEREN EN DEZE ONDER DE AANDACHT VAN ALLE GEBRUIKERS BRENGEN.

	BEWAAR OF GEBRUIK GEEN BRANDBARE VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DIT APPARAAT. DE DELEN DIE DOOR DE FABRIKANT OF ZIJN GEMACHTIGDE ZIJN BEVEILIGD MOGEN NIET WORDEN AANGEPAST DOOR DE GEBRUIKER.
	SPUIT GEEN AËROSOLS IN DE BUURT VAN DIT APPARAAT WANNEER DIT IN GEBRUIK IS.
	DE AANGEGEVEN INSTALLATIETOLERANTIEWAARDEN MOETEN WORDEN NAGELEEFD.
	SCHAKEL ALS U GAS RUIKT HET APPARAAT DE HOOFDGASTOEVOERKLEP OP HET APPARAAT UIT. NEEM CONTACT OP MET UW GASLEVERANCIER OF EEN BEVOEGD PERSOON.
	CONTROLEER HET APPARAAT, VOORDAT U DE HOOFDGASTOEVOER AANZET, OM ER ZEKER VAN TE ZIJN DAT DE KLEPPEN IN DE "OFF" (”UIT”)-STAND ZIJN.

HOUD DEZE HANDLEIDING BIJ DE HAND VOOR CONSULTATIE IN DE TOEKOMST EN TER REFERENTIE VOOR ALLE GEBRUIKERS.

INHOUDSOPGAVE

INTRODUCTIE....27
ALGEMEEN....27
GARANTIE....27
ALGEMENE INFORMATIE....28
INSPECTIE....28
GEBRUIKERSHANDLEIDING....28
INSTALLATIE....28
GASAANSLUITING....28
GASDRUK....28
INBEDRIJFSSTELLING....29
SPECIFICATIES....29
INSTALLATIE....29
AANSLUITSPECIFICATIE....30
TESTDRUKTPUNT....31
VENTILATIE EN LUCHTSTROOM....31
AFMETINGEN....31
ACCESSOIRES....31
GEBRUIKSAANWIJZING....32
ONTSTEKINGSINSTRUCTIES....32
ONTSTEKINGSPROCEDURE....33
GEBRUIKERSONDERHOUD....37
REINIGING ROESTVRIJSTAAL....37
SERVICE....38
AANBEVOLEN SERVICE....38
BRANDER BIJSTELLEN....39
RESERVEONDERDELEN....40
PROBLEMEN OPLOSSEN....41
ONDERDELENTEKENING GF4....42
ONDERDELENTEKENING GF3....44

INTRODUCTIE

ALGEMEEN

Deze gasgestookte friteuse is ontworpen voor commerciële cateringdoeleinden en omvat een breed scala van functies ten bate van de klant.

GARANTIE

De garantie op dit product is onderworpen aan de voorwaarden van de plaatselijke distributeur in uw eigen land en is afhankelijk van een juiste installatie, bediening, onderhoud en verzorging van de apparatuur.

De garantie geldt niet voor:

• Schade tijdens de verzending

• Schade als gevolg van onjuiste installatie.

• Schade als gevolg van onjuiste bediening

• Schade veroorzaakt door niet-bevoegde service en het gebruik van niet-originele onderdelen

• Problemen met de gastoevoer naar de apparatuur

• Storingen als gevolg van onjuist onderhoud.

• Storingen als gevolg van geknoei met, het verwijderen van, of het wijzigen van een vooraf ingestelde controle- of veiligheidsvoorziening

Neem voor alle garantiewerkzaamheden, geautoriseerde service en originele en goedgekeurde reserveonderdelen, contact op met uw plaatselijke dealer

Zorg ervoor dat u het model- en serienummer van het apparaat vermeldt. Het model- en serienummer van het apparaat zijn te vinden

ALGEMENE INFORMATIE

INSPECTIE

Controleer het apparaat bij ontvangst. Als het apparaat beschadigd is, neem dan onmiddellijk contact op met de vervoerder en dien een schadeclaim bij deze in. Bewaar al het verpakkingsmateriaal bij het indienen van een claim. Vrachtschadeclaims zijn de verantwoordelijkheid van de koper en vallen niet onder de garantie.

HANDLEIDING GEBRUIKER

Deze handleiding bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en de installatie, bediening, onderhoud en service van deze apparatuur. Lees de handleiding zorgvuldig door en zorg ervoor dat alle gebruikers van de apparatuur op de hoogte zijn van de inhoud en de veiligheidseisen.

Waarschuwing: U dient alle gevaren en risico's verbonden aan de werking van de apparatuur in uw omgeving te beoordelen en alle gebruikers van uw bevindingen op de hoogte te stellen.

INSTALLATIE

Deze apparatuur moet worden geïnstalleerd door een bevoegd persoon in overeenstemming met alle toepasselijke wettelijke voorschriften voor gas en elektriciteit van de plaatselijke overheid en de eisen van de fabrikant.

GASAANSLUITING

Het apparaat moet worden aangesloten door een bevoegd persoon op het type gas aangegeven op het apparaat. Het type gas staat vermeld naast het gasaansluitpunt op de achterzijde en op het typeplaatje. Alleen aansluiten op en gebruiken met het juiste type gas.

GASDRUK

De bevoegde persoon die deze apparatuur installeert moet ervoor zorgen dat de gaswerkdruk overeenkomt met die aangegevn op het typeplaatje en dat de beschikbare hoeveelheid gas voldoende is.

INBEDRIJFSTELLING

De bevoegd persoon die deze apparatuur installeert, moet de apparatuur in bedrijf stellen overeenkomstig de plaatselijke bepalingen t.a.v. gasveiligheid - gaslekkage, operationele controle, aanpassingen, en het instrueren van de eigenaar in het gebruik van de apparatuur zijn hierbij voorgeschreven eisen.

SPECIFICATIES

INSTALLATIE

	DEZE APPARATUUR MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOON OVEREENKOMSTIG ALLE GELDENDE WETTELIJKE REGELINGEN T.A.V. GAS EN ELEKTRICITEIT VAN DE PLAATSELIJKE OVERHEID EN DE EISEN VAN DE FABRIKANT.

OPMERKING: INSTALLATIE IS DE VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE EIGENAAR

Gasinlaataansluiting: 1/2” BSP Female.

Gasaansluitpunt: Het gasaansluitpunt bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat. De details staan aangegeven in de tekeningen aan de achterzijde van deze handleiding.

Gasaansluiting: Het apparaat moet worden aangesloten door een bevoegd persoon op het type gas aangegeven op het apparaat. Het type gas staat vermeld naast het gasaansluitpunt op de achterzijde en op het typeplaatje. Alleen aansluiten op en gebuiken met het juiste type gas.

De bevoegd persoon die deze apparatuur installeert moet de plaatselijke gasveiligheidsnormen naleven. Voorgeschreven eisen hiervoor omvatten de inbedrijfstelling van de apparatuur, gaslekkage, operationele controle en afstellingen.

Alle apparaten zijn getest en afgesteld in de fabriek; alle branders en

waakvlambranders moeten echter op de locatie van de installatie worden gecontroleerd en zo nodig bijgesteld.

Typeplaatje: Het typeplaatje bevindt zich op de achterzijde van de friteuse

Installatieafstanden: De MINIMUM afstand van brandbareoppervlakken is;
Zijkanten 150 mm
Achterzijde 50mm.
Er dient ook voldoende ruimte te worden vrijgehouden voor serviceonderhoud.

Waterpas maken: Om de poten bij te stellen teneinde het apparaat waterpas met de vloer te krijgen en/of om de hoogte van het apparaat ietsjes bij te stellen, til de voorkant van het toestel wat op en stel de poten bij (zorg voor een veilige werkmethode). Til de achterkant van het apparaat op soortgelijke manier wat op en stel de poten bij. **LEG HET APPARAAT NIET OP ZIJN RUG. ZORG ERVOOR DAT HET APPARAAT WATERPAS STAAT.**

Aansluitspecificatie

Productnaam	Gasfriteuse	**Type apparaat**		Type A_1
Gas Categorie	I_{2H}	I_{2E}	I_{2L}	I_{2E+}
Gas en gastoevoerdruk	G20 at 20 mbar	G20 at 20 mbar	G25 op 25 mbar	G20/G25 op 20/25 mbar
Land van bestemming	AT, BG, CR, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR and GB	BE, FR	NL	DE, LU, PL
Injector Size	Ø 2.3 mm	Ø 2.3 mm	Ø 2.2 mm	Ø 2.2 mm
Gas Consumption	34kW voor GF4 ; 27KW voor GF3			

Waarschuwing: Dit apparaat moet in overeenstemming met de huidige regelgeving worden geïnstalleerd en mag alleen gebruikt worden in een goed geventileerde locatie. Raadpleeg de instructies voorafgaand aan installatie en gebruik van dit apparaat.

Brandernotering van de waakvlambrander: 750W Nominal Gas Consumption Table (Nominaal gasverbruikstabel)

Nominal Gas Consumption Table voor I_{2H} (enkel ter referentie)

Brander	Test druk gasinvoer	Test drukttestpunt
GF4	20 mbar	13.5 mbar
GF3	20 mbar	14.7 mbar

Opmerking: Het druktestpunt bevindt zich op het gasspruitstuk (zie hieronder)..

DRUKTESTPUNT

Het druktestpunt bevindt zich op het gasspruitstuk en is toegankelijk door het deurtje te openen. De druk bij het druktestpunt staat aangegeven in de nominaal gasverbruikstabel hierboven en wordt ingesteld met de branders op maximale instelling.

VENTILATIE EN LUCHTTOEVOER

Alle gasbranders en waakvlambranders hebben voldoende lucht nodig om naar behoren te functioneren. Voor optimale prestaties en voor uw veiligheid is het ESSENTIEEL dat de apparatuur, in de geïnstalleerde positie, de juiste luchttoevoer en ventilatie heeft en de juiste balans tussen uitlaat/kap en lucht. De juiste installatie en de naleving van alle regelgeving en andere eisen is de verantwoordelijkheid van de koper/eigenaar.

Houd er rekening mee dat een sterke uitlaatkap een vacuüm zal creëren als er onvoldoende lucht ter vervanging aanwezig is. De hoeveelheid uitgestoten lucht moet worden vervangen door een gelijke hoeveelheid lucht.
Luchtstroom naar de toestel moet niet worden geblokkeerd of beperkt (b.v. grote objecten moeten niet worden geplaatst voor het toestel). De schoorsteen moet nooit bedekt of beperkt op geen enkele manier.

AFMETINGEN

* Merk op dat de buitenafmetingen van branders 3 en 4 identiek zijn.
* De productafmetingen zijn 393 x 750 x 1160 mm
* De afmetingen van de verpakking zijn 510 x 820 x 1230 mm

ACCESSOIRES

	Friteusemanden	@2
	Rek	@1
	Olieverlengbuis	@1
	Priem voor het verwijderen van verstoppingen	@1
	Gebruikshandleiding	@1

GEBRUIKSAANWIJZING

ONTSTEKINGSINSTRUCTIES

	STEL HET APPARAAT NIET IN WERKING TENZIJ HET IS GEÏNSTALLEERD EN IN BEDRIJF GESTELD DOOR EEN DAARTOE BEVOEGD PERSOON.

	CONTROLEER VOORDAT U DE HOOFDGASTOEVOER AANZET DAT ALLES IN ORDE IS EN ZORG ERVOOR DAT ALLE KLEPPEN IN DE "OFF" (“UIT”)-STAND ZIJN.

	DIT APPARAAT IS ONTWORPEN VOOR COMMERCIËLE CATERINGDOELEINDEN EN ZAL AANZIENLIJKE WARMTE GENEREREN. HETE OPPERVLAKKEN KUNNEN BRANDWONDEN VEROORZAKEN. DE EIGENAREN MOETEN EEN GEVAREN- EN RISICO-ANALYSE UITVOEREN EN DEZE ONDER DE AANDACHT VAN ALLE GEBRUIKERS BRENGEN.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de gastoevoer naar de apparatuur ingeschakeld (“ON”)is.

OPMERKING: Voor uw eigen veiligheid is de klep voorzien van een sensor die vlamstoringen detecteert. Als de sensor geen vlam detecteert, zal de gastoevoer naar de brander worden afgesneden.

ONTSTEKINGSPROCEDURE

OPMERKING: Zorg ervoor dat de gastoevoer naar de apparatuur ingeschakeld (“ON”)is.

1) Te beginnen met de "0"-stand:
2) Druk op de WAAKVLAM ? stand.
3) Steek de waakvlam handmatig aan met behulp van een vonkpistool of aansteker.
4) Houd de ? knop ingedrukt gedurende 15 seconden. Als de ? knop nu wordt losgelaten, moet de waakvlam aan blijven. Als dit niet het geval is, gaat u terug naar stap (1) en begint u weer helemaal van voren af aan. Wanneer de automatische klepsensor detecteert dat de waakvlam aan is, wordt de gastoevoer naar de hoofdbrander geopend.
5) Als de waakvlam na herhaalde pogingen niet kan worden ontstoken, check dan de troubleshooting pagina van deze handleiding.
6) Draai de knop naar instelling “1”.
7) Draai de knop naar de instelling van de door u gewenste temperatuur. Raadpleeg de volgende tabel.
Instelling
Wanneer de olietemperatuur de gewenste temperatuur bereikt (normaal wordt de hoofdbrander op dit punt tijdelijk uitgeschakeld), kan de friteuse worden geladen.

instelling	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	135	145	160	175	185	195
°F	248	275	293	320	347	365	383

Wanneer de olietemperatuur de gewenste temperatuur bereikt (normaal wordt de hoofdbrander op dit punt tijdelijk uitgeschakeld), kan de friteuse worden geladen.

Waarschuwing:
• De gebruiker moet de procedure volgen bij het gebruik van deze friteusee
• Neem de uiterste zorgvuldigheid in acht bij het laden van het voedsel in de friteuse om te vermijden dat u verbrandingen oploopt door oliespatten.
• Hang de friteusemand op de hanger totdat de olie uitgedruppeld is.
• Overbelaad de friteusemand niet.

Standby-stand waakvlam

Om de hoofdbrander uit te schakelen en de waakvlam AAN (”ON”) te houden, draai de knop naar de "0"-stand.

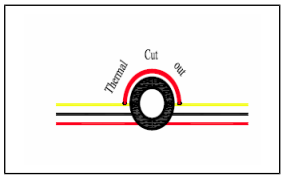
Uitschakelen/Waakvlam UIT

– Draai de bedieningsknop naar de "0"-stand:
- Druk de ? knop in. De gastoevoer naar zowel de hoofdbrander als de waakvlambrander zal gelijktijdig worden afgesneden.

OPMERKING: Als de waakvlam per ongeluk uitdooft, treedt het veiligheidsmechanisme bij vlamstoringingen in werking en snijdt de gastoevoer naar de hoofdbrander af. In dat geval moet de waakvlambrander opnieuw aangestoken worden door de bovenstaande procedure te herhalen.

- Wacht ongeveer 15 seconden tot de klep in de normale stand terug is.
- Herhaal de ONTSTEKINGSPROCEDURE vanaf stap (1).

Thermische nooduitschakeling:



Wacht ongeveer 10 minuten om de olie te laten afkoelen
Druk op de knop op de thermische onderbreker. Als de thermische onderbreker niet handmatig opnieuw kan worden ingesteld, bel dan uw onderhoudsagent

Herhaal stap (1) van de ONTSTEKINGSPROCEDURE om de friteuse opnieuw aan te steken.

Olie bijvullen

Let op: Vul olie in de friteusepot bij tussen het maximale en minimale niveau.
Let op: Gebruik geen ingedikte olie of vet. Alleen vloeibare olie mag worden gebruikt in deze friteuse

Oliefilterprocedure:

1) Zet de friteuse uit en laat deze ongeveer 20 minuten afkoelen
2) Schroef de verlengbuis voor de olieafvoer (die aan de binnenkant van de deur is opgehangen) in de afvoeruitlaatklep
3) Zorg ervoor dat het eind van het mondstuk van de olieafvoer verlengbuis uitkomt bij een olieverzamelbak (of een oliefilterkarretje)

Trek aan de veiligheidshendel van de hefboom en begin de hendel langzaam linksom te draaien. LET OP: DRAAI DE HENDEL NIET TE SNEL. DIT KAN ERTOE LEIDEN DAT ER HETE OLIE UIT HET AFVOERMONDSTUK SPAT

Olie filteren

Olie moet regelmatig gefilterd worden om de bruikbare levensduur te verlengen. Dit zal ook de operationele kosten verminderen. De volgende factoren dragen allemaal bij tot het verkorten van de olielevensduur.
– Contact met luchte koolzuurhoudende voedselkruimels en deeltjes.
– Contact met enig ander oppervlak dan roestvrij staal.
– Contact met kruiden, specerijen en zout.
– Voedsel koken op een te hoge temperatuur

GEBRUIKERSONDERHOUD

GEBRUIK ALLEEN GESCHIKTE CHEMISCHE STOFFEN EN HOUD U AAN ALLE VEILIGHEIDSEISEN VAN DE FABRIKANT VOOR HET VEILIG HANTEREN EN GEBRUIKEN VAN HET APPARAAT.

Waarschuwing: Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is en de onderdelen koel genoeg zijn om aan te raken.

7) Vermijd waterspatten op alle onderdelen en buizen.
8) Controleer de aansluitingen van de leidingen en de gascircuits regelmatig
9) Vermijd verstopping van de uitlaatgasventilatie. Eventuele obstakels in de rookafvoerpijp kunnen leiden tot onvolledige verbranding.
10) Zorg ervoor dat het type gas en druk voldoen aan de specificaties, zoals aangegeven op het typeplaatje

Reinigen moet regelmatig en grondig worden gedaan voor veilige en efficiënte werking van de apparatuur en om flare-ups te voorkomen. De intensiteit van het gebruik en de aard van de producten die worden gekookt bepalen grotendeels hoe vaak volledige reiniging noodzakelijk is - u moet dit zelf beoordelen.

Gebruik voor de reiniging van de onderdelen een geschikt reinigingsmiddel, warm water en een schrobborstel. Herhaald schrobben is nodig als de afzettingen zwaar en aangekoekt zijn.

REINIGING VAN ROESTVRIJ STAAL

Veeg het oppervlak regelmatig met warm water en een wasmiddel. Spoel het gewassen gedeelte met een natte spons en schoon water en veeg het gebied droog om strepen te voorkomen. Volg dit procedé en was steeds een klein gedeelte per keer om chemische resten en strepen te voorkomen.

Roestvrij staal kan verkleuren bij oververhitting. Deze vlekken kunnen meestal worden verwijderd met behulp van een geschikte poeder/pasta. Om zware afzetting van vet en olie af te schrapen. Gebruik alleen houten of plastic gereedschappen als dat nodig is.

Opmerking: Gebruik nooit staalwol om roestvrij staal te reinigen.
Opmerking: er kan schade optreden als chemicaliën worden gebruikt die niet geschikt zijn voor roestvast staal.

SERVICE

	VOOR UW EIGEN VEILIGHEID MOETEN ALLE SERVICE WERKZAAMHEDEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOON EN MOGEN ALLEEN ORIGINELE, GELEVERDE EN GESPECIFICEERDE ONDERDELEN WORDEN GEBRUIKT.

	TEST ALLE FITTINGEN, BUIZEN EN BUISVERBINDINGEN OP LEKKAGE IN OVEREENSTEMMING MET GOEDGEKEURDE GASLEKTEST-PROCEDÉS EN METHODES. GEBRUIK GEEN VLAM.

AANBEVOLEN SERVICE

Het is aan te bevelen uw apparaat elke 12 maanden door een bevoegd persoon te laten servicen. Deze periode is slechts als richtlijn bedoeld en kan variëren afhankelijk van het gebruik van de apparatuur en de verzorging door de gebruiker. Voorgeschreven servicetaken omvatten;

• Functioneel testen van alle onderdelen en waar nodig schoonmaken en bijstellen.
• Alle gaskleppen controleren en reinigen, en doorsmeren met een door de bedrijfstak goedgekeurd smeermiddel.
• Alle gasleidingen controleren.
• De opgegeven gasdrukwaarden controleren en bijstellen.
• Lekkagetest.
• Volledige operationele werking, prestatie- en veiligheidstest.

BRANDER BIJSTELLEN

Lekkagetest

• Zorg ervoor dat alle regelkleppen in de UIT-stand (“OFF”) zijn.
• Open de algemene gastoevoerkraan.
• Steek alle waakvlammen aan.
• Pas lekkagetest toe op alle kleppen en fittings met gebruikmaking van goedgekeurde methoden.
• Corrigeer eventuele lekken waar nodig en re-check.
• Sluit alle kleppen en zet de bedieningsknoppen op UIT ("OFF").

Drukmeetpunt

Het druktestpunt bevindt zich op het gasspruitstuk. Het gasspruitstuk en het drukmeetpunt zijn bereikbaar door de friteusedeur te openen. Het drukmeetpunt staat aangegeven in de ‘Nominal Gas Consumption Table’ (nominaal gasverbruikstabel) en wordt ingesteld met de branders op maximale instelling.

Bijstellen van de waakvlambrander

Stel alle waakvlammen zo af dat de vlam de punt van het thermokoppel omhult door bijstelling van de waakvlamstelschroef op de gasklep – met de klok mee om lager af te stellen of tegen de klok om deze hoger af te stellen.
Servicebijstelling is niet nodig, tenzij de gasklep wordt vervangen of als er een omzetting naar een ander gas is uitgevoerd.

Bijstellen van de brander

De branderopeningen hebben een vaste grootte, zoals aangegeven, en kunnen niet worden bijgesteld. De gespecificeerde gaskracht zal worden bereikt als de gasdruk en de meetpuntdruk juist zijn.

Een duidelijke blauwe vlam over het gehele poortgebied van de brander zal op volle kracht worden bereikt wanneer de luchttoevoer correct is en de injector en brander goed zijn uitgelijnd.

Wanneer de vlam geel en flikkerend is dient de oorzaak gezocht te worden.

Waarschuwing: Als u niet bevoegd bent voor het verrichten van een servicehandeling of hulp nodig hebt, neem dan contact op met uw lokale service agent.

RESERVEONDERDELEN

U vindt een lijst met belangrijke reserveonderdelen aan het eind van deze handleiding.

Deze onderdelen en alle andere onderdelen gebruikt in de friteuse zijn verkrijgbaar bij uw plaatselijke dealer.

Waarschuwing: Gebruik alleen originele onderdelen. Bij gebruik van niet-goedgekeurde onderdelen vervalt de garantie en de goedkeuring van de apparatuur.

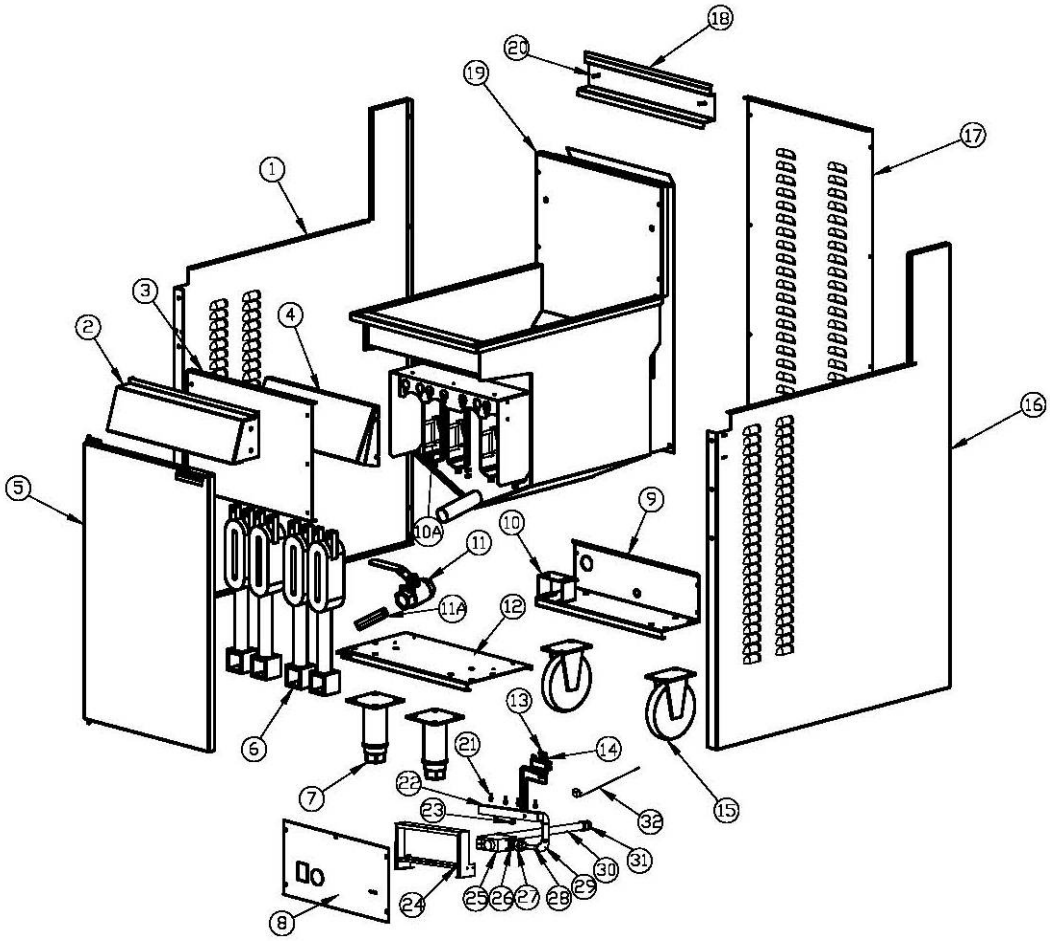
PROBLEMEN OPLOSSEN

ALLE SERVICEWERKZAANHEDEN MOETEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOON.

BRANDERS

CONDITIE	CHECK
Waakvlam wil niet ontbranden	Gastoevoer is ingeschakeld en gasdruk is correct Waakvlambranders geblokkeerd Waakvlam stelschroef
Waakvlam gaat herhaaldelijk uit	Waakvlam grootte en positie Thermokoppel Vlam veiligheidsvoorziening
Gele brandervlam	Primaire lucht
Vlam stijgt uit de branderpoort	Primaire lucht
Plof-geluiden na het uitschakelen	Primaire lucht
Brandervlam te groot	Gasdruk
Vertraagde ontsteking	Testbrander Waakvlambranders Gasdruk
Vlam brandt terug naar mondstuk	Primaire lucht

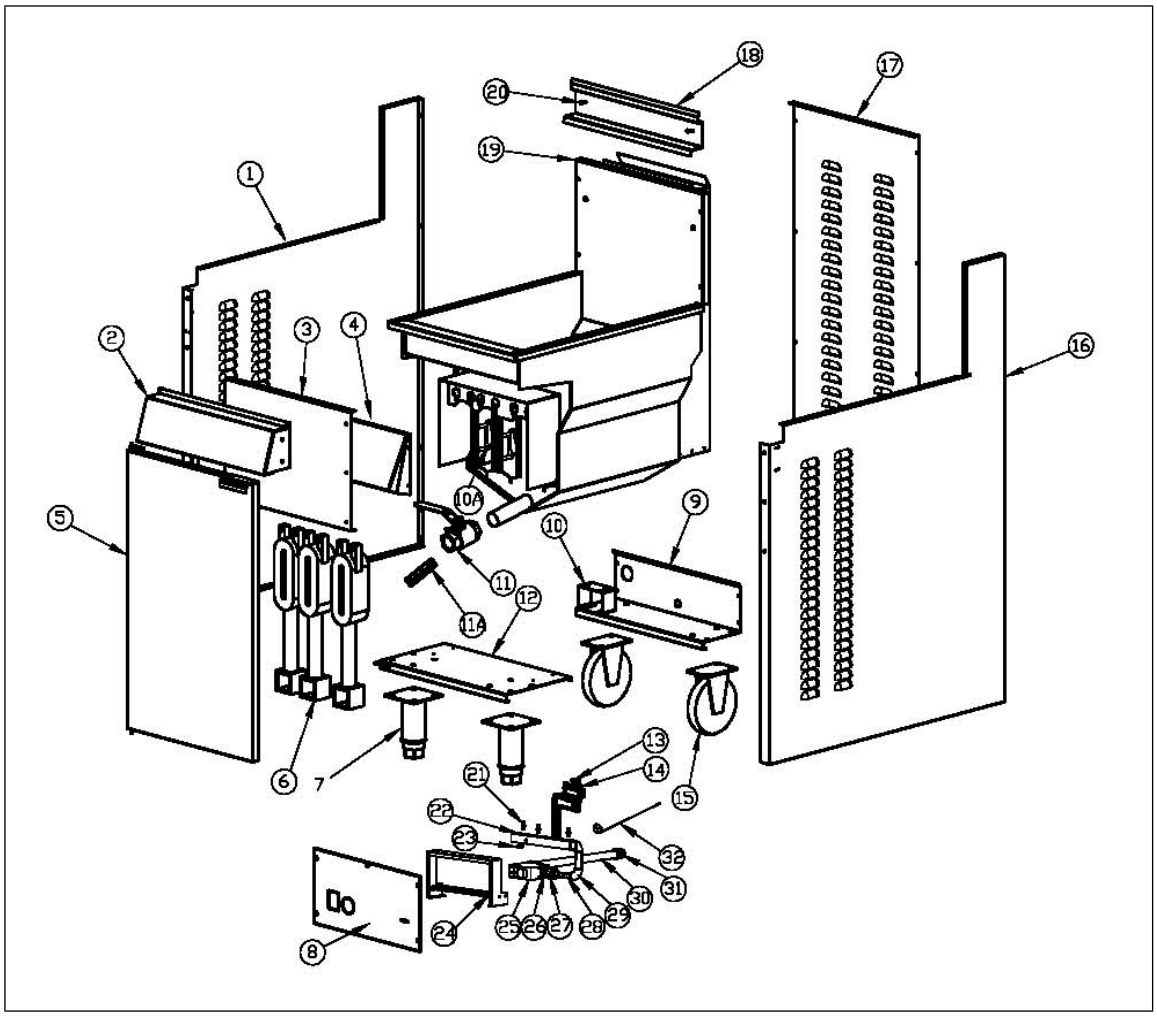
Onderdelentekening GF4



Materiaallijst (GF4)

Item	Beschrijving	P/N	tekening#	Hoeveelheid
1	Linkerpaneel		10113062	1
2	Voorpaneel	S15015	B-GF-GY02	1
3	Schild		10113055	1
4	Absorptieplaat vóór		10113044	1
5	Deur	S01097	B-GF-MZJ-01	1
6	Brander	B06181	B-GF-JS-01-11	4
7	Poten	S99002		2
8	Bedieningspaneel		10113060	1
9	Onderkant achterzijde		10113054	1
10	Beugel gasleiding		10113039	1
10A	Interne apsorptieplaat		B-JS-GF-01	4
11	Afvoerklep	B09022		1
11A	Afvoerbuis	S15029		1
12	Voorzijde onderkant		10113007	1
13	Waakvlam	B06362		1
14	Thermokoppel	SIT-0.200.015		1
15	Casterwieltje	B05080		2
16	Rechter paneel		10113053	1
17	Achterkant		10113014	1
18	Mandhanger		10113029	1
19	Friteuse assemblage	S15013	B-GF4-GYGF4	1
20	Schroef	S15012		2
21	Injector	S15002		4
22	Spruitstuk assemblage		B-GF4C-LJ03	1
23	Drukmeetpunt	B06383		1
24	Spruitstuksteun		10113059	1
25	Gasklep	B06330		1
26	Reducer	B11089		1
27	Koppeling	B14017		2
28	Gasleiding		B-GF4C-LJ01	1
29	Elleboogstuk	B12008		2
30	Gasinlaatbuis		B-GF4-LJ01	1
31	Reducer	B11014		1
32	Hoge limiet	E03040		1

Onderdelentekening GF3 7455.0975



Materiaallijst GF3 (7455.0975)

Item	Description	P/N	Drawing #	Qty
1	Linker paneel		10113062	1
2	Voorpaneel	S15015	B-GF-GY02	1
3	Schild		10113055	1
4	Asorptieplaat vóór		10115013	1
5	Deur	S01097	B-GF-MZJ-01	1
6	Brander	B06181	B-GF-JS-01-11	3
7	Poten	S99002		2
8	Bedieningspaneel	E13155		1
9	Onderkant achterzijde		10113054	1
10	Gasbuisbeugel		10113039	1
10A	Interne apsorptieplaat		B-JS-GF-01	3
11	Afvoerklep	B09022		1
11A	Afvoerbuis	S15029		1
12	Voorzijde onderkant		10113007	1
13	Waakvlam	B06362		1
14	Thermokoppel	SIT-0.200.015		1
15	Casterwieltje	B05080		2
16	Rechter paneel		10113053	1
17	Achterkant		10113014	1
18	Mandhanger		10113029	1
19	Friteuse assemblage	S15016	B-GF3-RGGY	1
20	Schroef	S15012		2
21	Injector	S15002		3
22	Spruitstuk assemblage		B-GF4C-LJ03	1
23	Drukmeetpunt	B06383		1
24	Spruitstuksteun		10113059	1
25	Gasklep	B06330		1
26	Reducer	B11089		1
27	Koppel	B14017		2
28	Gasleiding		B-GF4C-LJ01	1
29	Elleboogstuk	B12008		2
30	Gasinlaatbuis		B-GF4-LJ01	1
31	Reducer	B11014		1
32	Hoge limiet	E03040		1

Notes

CombiSteel

CATERING EQUIPMENT

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN SERIES GF OU FRITEUSE AU GAZ 7455.0975

AVERTISSEMENTS

	UNE INSTALLATION, UNE ADAPTATION, UNE MODIFICATION, UNE UTILISATION OU UN ENTRETIEN INCORRECTS PEUVENT PROVOQUER DES LESIONS OU LA MORT. LE MANUEL DOIT ETRE LU ATTENTIVEMENT AVANT DE PROCEDER A L'INSTALLATION, AU MANIEMENT OU A L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL
	PEUT UNIQUEMENT ETRE INSTALLE PAR UNE PERSONNE AGREEE CONFORMEMENT AUX PRESCRIPTIONS DES AUTORITES LOCALES, A TOUTES LES PRESCRIPTIONS LEGALES RELATIVES AU GAZ ET A L'ELECTRICITE, ET AUX EXIGENCES DU FABRICANT
	CET APPAREIL A ÉTÉ REALISE POUR DES BESOINS DE CATERING COMMERCIAUX ET GENERE UNE CHALEUR TRES ELEVEE . L'APPAREIL DOIT ETRE UTILISE PAR DES PERSONNES QUALIFIEES. LES SURFACES CHAUDES PEUVENT OCCASIONNER DES BRULURES. LES PROPRIETAIRES DOIVENT EFFECTUER UNE ANALYSE DES DANGERS ET DES RISQUES, ET PORTER CELLE-CI A LA CONNAISSANCE DE TOUS LES UTILISATEURS.

	NE CONSERVEZ OU UTILISEZ AUCUN LIQUIDE INFLAMMABLE A PROXIMITE DE CET APPAREIL. LES ELEMENTS QUI SONT SECURISES PAR LE FABRICANT OU SON REPRESENTANT NE PEUVENT ETRE ADAPTES PAR L'UTILISATEUR.

	NE DIFFUSEZ AUCUN AEROSOL A PROXIMITE DE CET APPAREIL LORSQUE CELUI-CI EST EN COURS D'UTILISATION.

	LES VALEURS DE TOLERANCE D'INSTALLATION INDIQUEES DOIVENT ETRE RESPECTEES.

	EN CAS D'ODEUR DE GAZ, REFERMEZ LA VALVE D'ALIMENTATION DE GAZ PRINCIPALE SUR L'APPAREIL. PRENEZ CONTACT AVEC VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU UNE PERSONNE AUTORISEE.

	CONTROLEZ L' APPAREIL AVANT D'OUVRIR LA VALVE D'ALIMENTATION DE GAZ PRINCIPALE, POUR VOUS ASSURER QUE TOUTES LES VALVES SONT EN POSITION "OFF".

CONSERVEZ CE MANUEL A PORTEE DE MAIN POUR CONSULTATION FUTURE ET COMME REFERENCE POUR TOUT UTILISATEUR.

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION.....51
GENERALITES.....51
GARANTIE.....51
INFORMATION GENERALE.....52
INSPECTION.....52
MANUEL DE L'UTILISATEUR.....52
INSTALLATION.....52
RACCORDEMENT AU GAZ.....52
PRESSION DU GAZ.....52
MISE EN SERVICE.....52
SPECIFICATIONS.....53
INSTALLATION.....54
SPECIFICATION DE RACCORDEMENT.....55
POINT DE TEST DE PRESSION.....55
VENTILATION ET AERATION.....55
DIMENSIONS.....56
ACCESSOIRES.....56
MODE D'EMPLOI.....57
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE.....57
PROCEDURE D'ALLUMAGE.....58
ENTRETIEN UTILISATEUR.....61
NETTOYAGE DE L'INOX.....61
SERVICE.....62
SERVICE RECOMMANDE.....62
REGLAGE DU BRULEUR.....63
PIECES DE RECHANGE.....64
RESOLUTION DE PROBLEMES.....65
SCHEMA DETAILLE GF4.....66
SCHEMA DETAILLE GF3.....68

INTRODUCTION

GENERALITES

Cette friteuse alimentée au gaz a été développée pour des besoins de catering commerciaux et comporte un large éventail de fonctions au profit du client.

GARANTIE

La garantie offerte sur ce produit est soumise aux conditions du distributeur local dans le pays où vous résidez, et est liée à une installation, une utilisation, un entretien et des soins corrects de l'appareil.

La garantie ne s'étend pas aux:

• dommages pendant l'expédition

• dommage résultant d'une installation incorrecte

• dommage résultant d'une utilisation inappropriée

• dommage causé par un service non compétent et l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine

• problèmes liés à l'alimentation du gaz vers l'appareil

• dérangements survenus suite à un entretien inapproprié

• dérangements résultant de la manipulation, de l'enlèvement ou de la modification d'un équipement de contrôle ou de sécurité préinstallé.

Pour tout travail sous garantie, service autorisé et pièces de rechange agréées et d'origine, prenez contact avec votre revendeur local.

Veillez à mentionner le modèle et le numéro de série de l'appareil. Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent sur la plaquette signalétique. Veuillez fournir ceux-ci au service après-vente.

INFORMATION GENERALE

INSPECTION

Contrôlez l'appareil dès sa réception. Si l'appareil est endommagé, prenez immédiatement contact avec le transporteur et remettez-lui une plainte. Lors de l'introduction d'une plainte, conservez tout le matériel d'emballage. Les plaintes pour dégât lors du transport sont de la responsabilité de l'acheteur et ne sont pas couvertes par la garantie.

MANUEL DE L'UTILISATEUR

Ce manuel contient des informations importantes pour votre sécurité et l'installation, l'utilisation, l'entretien et le service de cet appareil. Lisez le manuel avec beaucoup d'attention et assurez-vous que tous les utilisateurs de l'appareil sont au courant de son contenu et des exigences relatives à la sécurité.

Avertissement: vous devez évaluer tous les dangers et les risques liés au fonctionnement de l'appareil dans votre environnement et informer tous les utilisateurs de vos constatations.

INSTALLATION

Cet appareil doit être installé par une personne agréée conformément à toutes les prescriptions légales en vigueur dans le domaine de l'électricité et du gaz imposées par les autorités locales et aux exigences du fabricant.

RACCORDEMENT AU GAZ

L'appareil doit être raccordé par une personne agréée au type de gaz mentionné sur l'appareil. Le type de gaz est indiqué à côté du point de raccordement au gaz situé à l'arrière et sur la plaquette signalétique. **Ne raccordez et n'utilisez l'appareil qu'avec le type de gaz correct.**

PRESSION DU GAZ

La personne agréée qui installe cet appareil doit s'assurer que la pression du gaz correspond à celle indiquée sur la plaquette signalétique et que la quantité de gaz disponible est suffisante.

MISE EN SERVICE

La personne agréée qui installe cet appareil doit mettre celui-ci en service conformément aux dispositions locales en matière de sécurité du gaz – fuite de gaz, contrôle de fonctionnement, adaptations, et formation du propriétaire quant à l'usage de l'appareil sont des exigences requises.

SPECIFICATIONS

INSTALLATION

	CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UNE PERSONNE AGREEE CONFORMEMENT A TOUTES LES DISPOSITIONS LEGALES EN VIGUEUR CONCERNANT LE GAZ ET L'ELECTRICITE IMPOSEES PAR LES AUTORITES LOCALES, ET AUX EXIGENCES DU FABRICANT.

REMARQUE: L'INSTALLATION EST DE LA RESPONSABILITE DU PROPRIETAIRE

Connexion au gaz: BSP Femelle 1/2".

Point de raccordement: le point de raccordement au gaz se trouve à l'arrière de l'appareil. Les détails sont mentionnés dans les schémas à l'arrière de ce manuel.

Raccordement au gaz: l'appareil doit être raccordé par une personne agréée sur le type de gaz mentionné sur l'appareil. Le type de gaz est indiqué à côté du point de raccordement à l'arrière et sur la plaquette signalétique. Ne raccordez et n'utiliser l'appareil qu'avec le type de gaz correct.

La personne agréée qui installe cet appareil doit respecter les normes locales de sécurité en matière de gaz. Les prescriptions dans ce domaine comprennent la mise en service de l'appareil, le test de fuite de gaz, le contrôle de fonctionnement et les réglages.

Tous les appareils sont testés et réglés en usine; tous les brûleurs et veilleuses doivent cependant être contrôlés à l'endroit de l'installation et être réglés si nécessaire.

Plaquette d'information: la plaquette signalétique se trouve à l'arrière de la friteuse

Distances d'installation: la distance MINIMUM par rapport à des surfaces inflammables est de :

Latéralement 150 mm
A l'arrière 50mm.
Il faut également laisser libre un espace suffisant pour l'entretien.

Mise de niveau: pour régler les pieds permettant de mettre l'appareil de niveau et/ou pour régler la hauteur de l'appareil, soulevez légèrement l'avant de l'appareil et réglez les pieds (veillez à travailler en toute sécurité). Soulevez l'arrière de l'appareil de la même façon et réglez les pieds.
NE COUCHEZ PAS L' APPAREIL SUR SON DOS. VEILLEZ A CE QUE L'APPAREIL SOIT DE NIVEAU.

Spécification de raccordement

Nom du produit	Friteuse au gaz	**Type d'appareil**		Type A_1
Catégorie de gaz	I_{2H}	I_{2E}	I_{2L}	I_{2E+}
Gaz et pression d'alimentation	G20 à 20 mbar	G20 à 20 mbar	G25 à 25 mbar	G20/G25 à 20/25 mbar
Pays de destination	AT, BG, CR, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR et GB	BE, FR	NL	DE, LU, PL
Taille injecteur	Ø 2.3 mm	Ø 2.3 mm	Ø 2.2 mm	Ø 2.2 mm
Consommation gaz	34kW pour GF4 ; 27KW pour GF3			

Avertissement: cet appareil doit être installé conformément à la législation en vigueur et ne peut être utilisé que dans un local bien ventilé. Consultez les instructions avant installation et utilisation de cet appareil.

Niveau d'ignition de la veilleuse: 750W

Tableau de consommation nominale de gaz pour I_{2H} (uniquement comme référence)

Brûleur	**Test alimentation de gaz**	**Test point de pression**
GF4	20 mbar	13.5 mbar
GF3	20 mbar	14.7 mbar

Remarque: le point de test de pression se trouve sur le collecteur (voir ci-dessous).

POINT DE TEST DE PRESSION

Le point de test de pression se trouve sur le collecteur de gaz et est accessible en ouvrant la petite porte. La pression au point de test est indiquée dans le tableau de consommation nominale de gaz ci-dessus et est réglée avec les brûleurs au niveau maximum.

VENTILATION ET AERATION

Tous les brûleurs à gaz et les veilleuses nécessitent un apport d'air suffisant pour fonctionner. Pour des performances optimales, et pour votre sécurité, il est ESSENTIEL que l'appareil, dans la position installée, bénéficie d'une ventilation et d'un apport d'air appropriés, ainsi que d'un bon équilibre entre extraction et air. L'installation correcte et le respect de toute la législation et autres exigences sont de la responsabilité de l'acheteur/propriétaire.

Tenez compte du fait qu'une extraction forte créera une aspiration si un volume d'air suffisant n'est pas présent en remplacement. La quantité d'air évacuée doit être remplacée par une quantité d'air équivalente.

Le flux d'air dirigé vers l'appareil ne doit pas être bloqué ou limité (il ne faut pas placer d'objets de grande dimensions devant l'appareil, par exemple). La cheminée ne doit jamais être couverte ou encombrée de quelque manière.

DIMENSIONS

* Notez que les dimensions extérieures des GF3 et GF4 sont identiques.

* Les dimensions du produit sont 393 x 750 x 1160 mm

* Les dimensions de l'emballage sont 510 x 820 x 1230 mm

ACCESSOIRES

1. Paniers à frites @2
2. Grille @1
3. Tuyau prolongateur pour huile @1
4. Bouchon de désengorgements @1
5. Mode d'emploi @1

MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

	NE METTEZ PAS L'APPAREIL EN ROUTE S'IL N'A PAS ÉTÉ INSTALLE ET MIS EN SERVICE PAR UNE PERSONNE AGREEE A CET EFFET.

	AVANT D'OUVRIR L'ALIMENTATION DE GAZ, CONTROLEZ QUE TOUT EST EN ORDRE ET VEILLEZ A CE QUE TOUTES LES VALVES SOIENT EN POSITION "OFF".

	CET APPAREIL A ÉTÉ CONCU POUR A DES FINS DE CATERING COMMERCIALES ET GENERE UNE CHALEUR CONSIDERABLE. LES SURFACES CHAUDES PEUVENT OCCASIONNER DES BRULURES. LES PROPRIETAIRES DOIVENT PROCEDER A UNE ANALYSE DES DANGERS ET DES RISQUES, ET PORTER CELLE-CI A L'ATTENTION DE TOUS LES UTILISATEURS.

NOTE: assurez-vous que l'alimentation au gaz de l'appareil est branchée ("ON").

NOTE: pour votre propre sécurité, la valve est pourvue d'un détecteur de défaut de flamme. Si le senseur ne détecte pas de flamme, l'alimentation de gaz vers le brûleur sera coupée.

PROCEDURE D'ALLUMAGE

NOTE: assurez-vous que l'alimentation au gaz de l'appareil est branchée ("ON").

1) Commencer à la position "0".
2) Pousser sur la position ★ "VEILLEUSE" .
3) Allumez la veilleuse manuellement à l'aide d'un allumeur ou d'un briquet.
4) Maintenez le bouton ★ enfoncé pendant 15 secondes. Lorsque le bouton ★ est relâché, la veilleuse doit rester allumée. Si ce n'est pas le cas, retournez à l'étape (1) et recommencer depuis le début. Lorsque La valve automatique détecte que la veilleuse est allumée, l'arrivée de gaz au brûleur principal est ouverte.
5) Si la veilleuse ne peut être allumée après des essais répétés, voyez la page « résolution de problèmes » de ce manuel.
6) Tournez le bouton sur le réglage "1".
7) Tournez le bouton jusqu'au point de réglage correspondant à la température souhaitée. Consultez le tableau suivant.

Réglage	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	135	145	160	175	185	195
°F	248	275	293	320	347	365	383

Lorsque l'huile atteint la température souhaitée (normalement, le brûleur principal est à cet instant coupé temporairement), la friteuse peut être chargée.

Avertissement:

- Lorsqu'il se sert de cette friteuse, l'utilisateur doit suivre la procédure
- Prenez les plus grandes précautions lors du chargement des aliments dans la friteuse afin d'éviter des brûlures dues aux projections d'huile.
- Suspendez le panier à frites à son support jusqu'à ce que l'huile se soit égouttée.
- Ne surchargez pas le panier à frites.

Position en veilleuse standby

Pour éteindre le brûleur principal et maintenir la veilleuse allumée (”ON”), tournez le bouton sur la position "0".

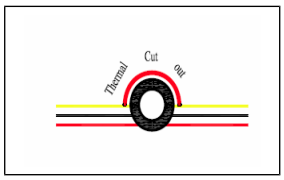
Extinction/Veilleuse OFF

– Tourner le bouton de commande sur la position "0".
- Déclencher le bouton « VEILLEUSE ». L'alimentation de gaz aussi bien vers le brûleur principal que vers la veilleuse sera coupée simultanément.

NOTE: si la veilleuse s'éteint accidentellement, le détecteur de défaut de flamme entre en fonction et coupe l'alimentation vers le brûleur principal. Dans ce cas, la veilleuse doit être à nouveau allumée en suivant la procédure ci-dessus.

- Attendez environ 15 secondes jusqu'à ce que la valve soit revenue en position normale.
- Recommencez la PROCEDURE D'ALLUMAGE à partir de l'étape (1).

Extinction thermique d'urgence:



Attendez environ 10 minutes pour laisser refroidir l'huile.
Poussez sur le bouton de l'interrupteur thermique. Si l'interrupteur thermique ne peut pas être réactivé manuellement, appelez votre agent d'entretien.

Répétez l'étape (1) de le PROCEDURE D'ALLUMAGE pour rallumer la friteuse.

Ajout d'huile

Attention: remplissez d'huile le vase de la friteuse jusqu'à un niveau situé entre le maximum et le minimum.

Attention: n'utilisez pas d'huile concentrée ou de graisse. Seule de l'huile liquide peut être utilisée dans cette friteuse.

Procédure de filtrage de l'huile:

4) Eteignez la friteuse et laissez-la refroidir environ 20 minutes
5) Vissez le tuyau prolongateur pour la vidange de l'huile (accroché à l'intérieur de la porte) dans le couvercle de la valve de vidange
6) Veillez à ce que l'embouchure du tuyau de vidange arrive dans un bac de récolte d'huile (ou dans un panier de filtrage d'huile)

Tirez sur la poignée de sécurité du levier et commencez à tourner lentement la poignée vers la gauche. **ATTENTION: NE TOURNEZ PAS LA POIGNEE TROP VITE. CECI PEUT AVOIR POUR EFFET QUE DE L'HUILE CHAUDE S'ECOULE EN-DEHORS DE L'EMBOUCHURE DE VIDANGE**.

Filtrage de l'huile

L'huile doit être filtrée régulièrement pour prolonger sa durée de vie utile. Cela diminuera aussi les coûts de fonctionnement. Les facteurs suivants contribuent tous à écourter la durée de vie de l'huile.

← Contact avec l'air.
← Débris d'aliments et particules carbonisés.
← Contact avec toute autre surface que de l'inox.
← Contact avec des aromates, des épices et du sel.
← Cuisson d'aliments à une température trop élevée.

ENTRETIEN D'UTILISATION

	UTILISEZ UNIQUEMENT DES MATIERES CHIMIQUES APPROPRIEES ET RESPECTEZ LES CONSIGNES DE SECURITE DU FABRICANT POUR LE MANIEMENT ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SECURITE.

Avertissement: assurez-vous que l'appareil est débranché et que les éléments sont assez refroidis pour les toucher.

11) Evitez les projections d'eau sur tous les éléments et les tuyaux.
12) Contrôlez régulièrement les raccordements et les circuits de gaz.
13) Evitez le bouchage de l'évacuation des fumées. D'éventuels obstacles dans l'évacuation de fumée peuvent causer une combustion incomplète.
14) Assurez-vous que le type et la pression du gaz sont conformes aux spécifications indiquées sur la plaquette signalétique.

Il faut procéder à un nettoyage régulier et approfondi pour un fonctionnement sûr et efficace de l'appareil, et pour prévenir des flambées. L'intensité de l'usage et la nature des produits mis à frire déterminent en grande partie la fréquence et la nécessité d'un nettoyage complet. A vous de juger de cela.

Pour le nettoyage des éléments, utilisez un détergent approprié, de l'eau chaude et une brosse à récurer. Il est nécessaire de répéter l'opération si les dépôts sont importants et carbonisés.

NETTOYAGE DE L'INOX

Essuyez régulièrement la surface avec de l'eau chaude et un détergent. Rincez la partie lavée avec une éponge humide et de l'eau propre, et séchez la surface pour prévenir des rayures. Suivez ce procédé et lavez une petite surface à la fois pour éviter résidus chimiques et rayures.

L'inox peut déteindre en cas de surchauffe. Ces souillures peuvent en général être enlevées à l'aide d'une poudre/pâte appropriée. Pour gratter un dépôt important de graisse et d'huile, n'utilisez que des outils en bois ou en plastique pour autant que nécessaire.

Note: n'utilisez jamais d'éponge de fer pour nettoyer l'inox.
Note: des dégâts peuvent se produire en cas d'utilisation de substances chimiques non appropriées pour l'inox.

SERVICE

	POUR VOTRE PROPRE SECURITE, TOUS LES TRAVAUX DE SERVICE DOIVENT ETRE REALISES UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE AGREEE, ET SEULS DES ELEMENTS FOURNIS D'ORIGINE ET SPECIFIES PEUVENT ETRE UTILISES.

	TESTEZ TOUS LES RACCORDS, TUYAUX ET MANCHONS POUR LES FUITES CONFORMEMENT AUX PROCEDES ET METHODES AGREES EN MATIERE DE FUITE DE GAZ. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME.

SERVICE RECOMMANDE

Il est recommandé de faire examiner votre appareil tous les 12 mois par une personne agréée. Cette période est seulement donnée à titre indicatif et peur varier selon l'usage qui est fait de l'appareil et le soin y apporté par l'utilisateur. Les tâches de service prescrites comprennent :

- le test fonctionnel de tous les composants, nettoyage et réglage si nécessaire ;
- le contrôle, le nettoyage de toutes les valves à gaz ainsi que leur lubrification à l'aide d'un produit lubrifiant agréé par l'industrie ;
- le contrôle de toutes les conduites de gaz ;
- le contrôle et le réglage des pressions de gaz spécifiées ;
- le test de fuites ;
- un test complet de fonctionnement opérationnel, de performance et de sécurité.

REGLAGES DE BRULEUR

Test de fuites

1) Assurez-vous que toutes les valves de réglage sont en position “OFF”.
2) Ouvrez le robinet général d’alimentation du gaz.
3) Allumez toutes les veilleuses.
4) Procédez au test de fuite toutes les valves et raccords selon des méthodes agréées.
5) Corrigez les défauts éventuels comme exigé et contrôlez à nouveau.
6) Fermez toutes les valves et mettez les boutons de réglage sur "OFF".

Point de mesure de pression

Le point de test de pression se trouve sur le collecteur de gaz. Le collecteur de gaz et le point de test sont accessibles en ouvrant la porte de la friteuse. La pression au point de test est indiquée dans le ‘Tableau de consommation de gaz nominale’ et est réglée avec les brûleurs à leur niveau maximum.

Réglage de la veilleuse

Réglez toutes les veilleuses de telle sorte que la flamme enveloppe la tête du thermocouple en tournant la vis de réglage de la flamme de la veilleuse située sur la valve du gaz, dans le sens des aiguilles d’une montre pour diminuer, dans le sens inverse pour augmenter.
Ce réglage n’est nécessaire qu’en cas de remplacement de la valve du gaz ou de conversion à un type de gaz différent.

Réglage du brûleur

Les orifices du brûleur sont déterminés comme spécifié, et ne peuvent être ajustés. Le débit de gaz spécifié sera atteint si la pression du gaz et la pression au point de test sont corrects.

Une flamme bleue bien claire couvrant entièrement la surface du brûleur sera obtenue à plein débit si l’apport d’air est correct et si l’injecteur et le brûleur sont alignés de manière appropriée.

Si la flamme est jaune et ondoyante, il faut en rechercher la cause.

AVERTISSEMENT: si vous n’êtes pas apte à réaliser les opérations de service ou si vous avez besoin d’aide, prenez contact avec votre agent d’entretien local.

PIECES DE RECHANGE

Vous trouverez une liste des pièces de rechange les plus importantes à la fin de ce manuel.

Vous pouvez obtenir ces pièces, ainsi que tous les autres éléments constituant la friteuse, chez votre revendeur local.

Avertissement: n'utilisez que des pièces d'origine. L'utilisation de pièces non autorisées annule la garantie et l'agréation de l'appareil.

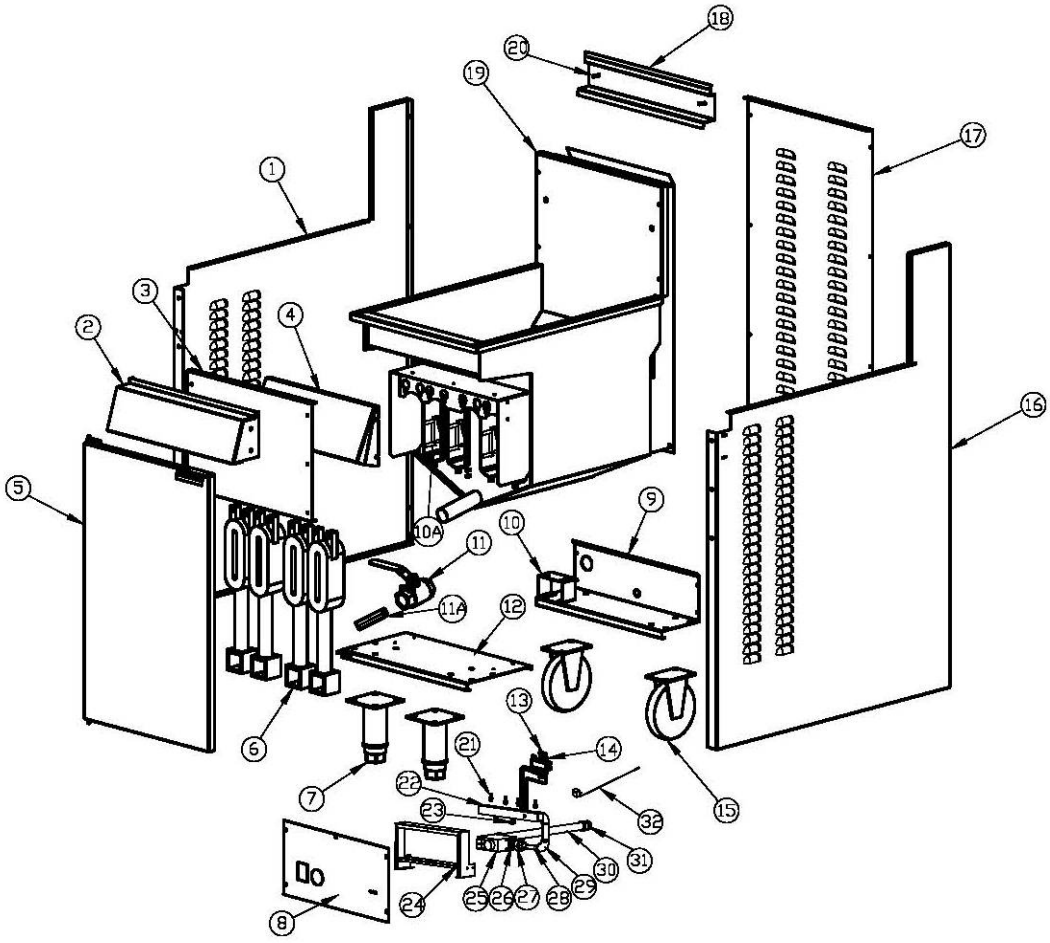
RESOLUTION DE PROBLEMES

TOUTE OPERATION DE SERVICE DOIT ETRE EFFECTUEE PAR UNE PERSONNE AGREEE.

BRULEURS

SITUATION	CONTROLE
Veilleuse ne s'allume pas.	Alimentation gaz branchée et pression du gaz correcte Veilleuses bouchées Vis de réglage de la veilleuse
Extinction veilleuse à répétition	Taille et position de la flamme de la veilleuse Thermocouple Détecteur de sécurité de la flamme
Flamme du brûleur jaune	Air primaire
Flamme en-dehors de la surface du brûleur	Air primaire
Eclats après extinction	Air primaire
Flamme du brûleur trop grande	Pression du gaz
Retard à l'allumage	Flamme de la veilleuse Nettoyage du brûleur et des orifices Pression du gaz
Retour de flamme vers orifices	Air primaire

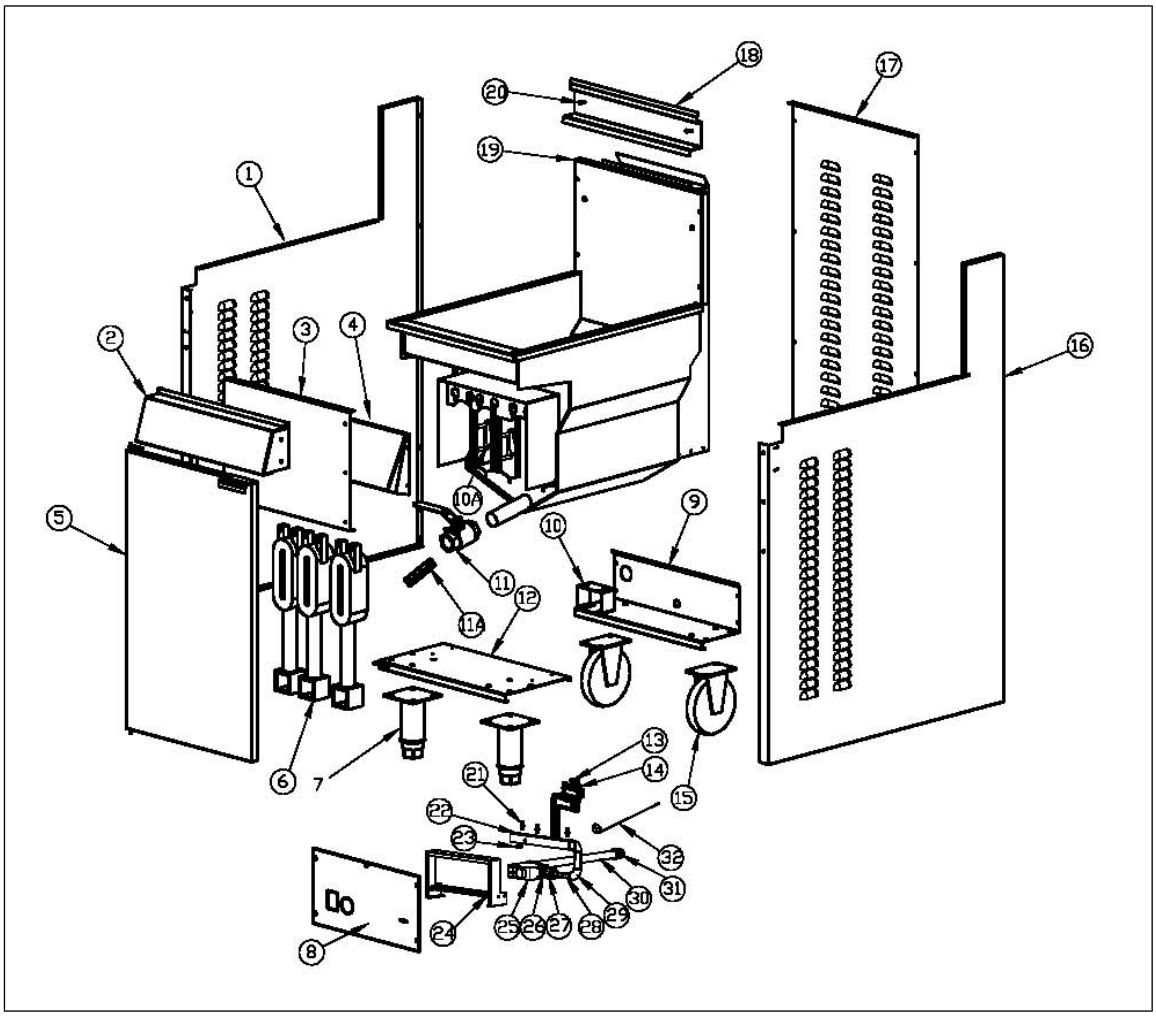
Schéma détaillé GF4



Liste du matériel (GF4)

Item	Description	P/N	Schéma #	Quantité
1	Panneau gauche		10113062	1
2	Panneau avant	S15015	B-GF-GY02	1
3	Bouclier		10113055	1
4	Déflecteur avant		10113044	1
5	Porte	S01097	B-GF-MZJ-01	1
6	Brûleur	B06181	B-GF-JS-01-11	4
7	Pied	S99002		2
8	Panneau de contrôle		10113060	1
9	Fonds arrière		10113054	1
10	Support tuyau gaz		10113039	1
10A	Déflecteur interne		B-JS-GF-01	4
11	Clapet de vidange	B09022		1
11A	Tuyau de vidange	S15029		1
12	Fonds avant		10113007	1
13	Veilleuse	B06362		1
14	Thermocouple	SIT-0.200.015		1
15	Roulette	B05080		2
16	Panneau droit		10113053	1
17	Arrière		10113014	1
18	Porte panier		10113029	1
19	Assemblage vase friteuse	S15013	B-GF4-GYGF4	1
20	Vis	S15012		2
21	Injecteur	S15002		4
22	Assemblage collecteur		B-GF4C-LJ03	1
23	Point de test de pression	B06383		1
24	Support collecteur		10113059	1
25	Valve à gaz	B06330		1
26	Réducteur	B11089		1
27	Coupleur	B14017		2
28	Tuyau de gaz		B-GF4C-LJ01	1
29	Coude	B12008		2
30	Connexion gaz		B-GF4-LJ01	1
31	Réducteur	B11014		1
32	Limite haute	E03040		1

Schéma détaillé GF3 7455.0975



Liste du matériel GF3 (7455.0975)

Item	Description	P/N	Schéma #	Quantité
1	Panneau gauche		10113062	1
2	Panneau avant	S15015	B-GF-GY02	1
3	Bouclier		10113055	1
4	Déflecteur avant		10115013	1
5	Porte	S01097	B-GF-MZJ-01	1
6	Brûleur	B06181	B-GF-JS-01-11	3
7	Pied	S99002		2
8	Panneau de contrôle	E13155		1
9	Fonds arrière		10113054	1
10	Support tuyau gaz		10113039	1
10A	Déflecteur interne		B-JS-GF-01	3
11	Clapet de vidange	B09022		1
11A	Tuyau de vidange	S15029		1
12	Fonds avant		10113007	1
13	Veilleuse	B06362		1
14	Thermocouple	SIT-0.200.015		1
15	Roulette	B05080		2
16	Panneau droit		10113053	1
17	Arrière		10113014	1
18	Porte panier		10113029	1
19	Assemblage vase friteuse	S15016	B-GF3-RGGY	1
20	Vis	S15012		2
21	Injecteur	S15002		3
22	Assemblage collecteur		B-GF4C-LJ03	1
23	Point de test de pression	B06383		1
24	Support collecteur		10113059	1
25	Valve à gaz	B06330		1
26	Réducteur	B11089		1
27	Coupleur	B14017		2
28	Tuyau de gaz		B-GF4C-LJ01	1
29	Coude	B12008		2
30	Connexion gaz		B-GF4-LJ01	1
31	Réducteur	B11014		1
32	Limite haute	E03040		1

Notes